RAU & HERZHAFT

# Wildbratwurst-Tomatenspieß

Thüringen schmeckt

**Für 2 Personen**

## Zutaten

- 4 Wildbratwürste von **Gönnataler Putenspezialitäten**
- 1 Zwiebel
- 12 Cherrytomaten
- ein paar frische Blätter Basilikum oder Salbei
- Holzspieße
- 50 ml Olivenöl von der **Erfurter Ölmühle**
- Senf von **Born**

## Zubereitung

Aus Bratwürsten flink etwas Neues zaubern? Mit dieser kleinen Idee zum Wildbratwurst-Tomatenspieß gelingt das im Handumdrehen.

Schneide die Wildbratwürste in Stücke und die Zwiebel in Viertel. Spieße die Wildbratwurststücke mit einzelnen Zwiebelscheiben, Tomaten und Kräutern abwechselnd auf. Schon kannst Du die fertigen Spieße in Olivenöl braten.

Serviere die Spieße mit etwas Senf zum Beispiel zu Kartoffelpüree.

BORN
DELIKATESS
SENF
MITTELSCHARF
Erfurter Ölmühle
natives
Oliven-Öl
extra
Erste Güteklasse - direkt aus Oliven
ausschließlich mit mechanischen
Verfahren gewonnen
250 ml
BORN
KÖRNIGER
SENF

Mehr Rezeptideen auf

**www.thueringenschmeckt.de**

**#thüringenschmeckt**

Mit Unterstützung der Ernst-Benary-Schule Erfurt
Rezept von Thomas Grohe und Christian Frank

Eine Kampagne des Thüringer Ernährungsnetzwerk e. V.